



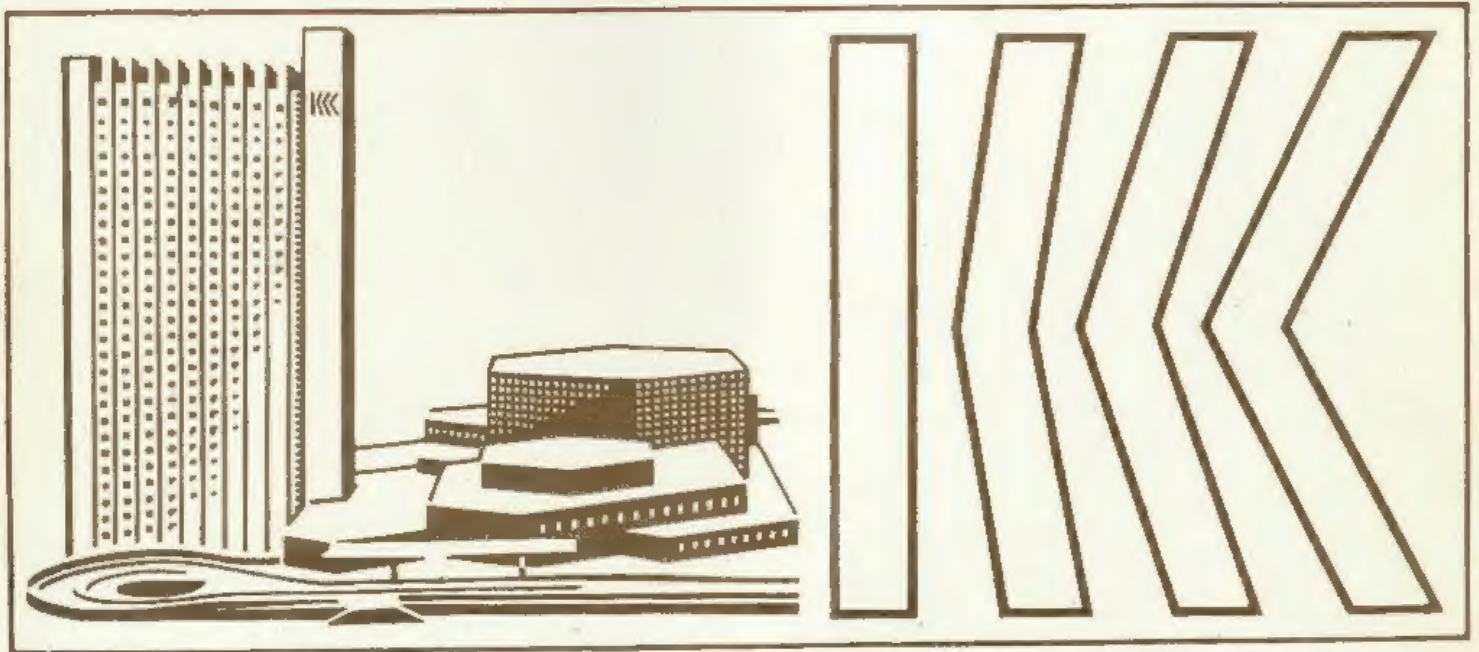
 VEREINIGUNG
INTERHOTEL

Verehrter Gast!

Ein herzliches Willkommen
im Interhotel »Kongreß«.

Der guten Bewirtung
unserer Gäste gilt die
größte Aufmerksamkeit
aller Mitarbeiter.

Wir stehen Ihnen mit
fachmännischem Rat und
vielen kulinarischen
Empfehlungen jederzeit
bereitwillig zur Verfügung.



Brasserie

Preisstufe S/1

Kulinarisches —

erprobt, bewährt, empfehlenswert

Preisstufe S 1

vom 28. 4. bis 4. 5. 1977

Gedeck 10,00 M

Braune Ochsenschwanzsuppe

Gebrautes Seehechtfilet auf Tomatenspaghetti mit Kräuterrührei
und Salatteller

Gedünstete Apfelstücke mit Rosinen, Vanillesauce und Schlagsahne

M

Legierte Champignonsuppe 1,60

Braune Ochsenschwanzsuppe 1,95

Für Diabetiker besonders zu empfehlen:

Rindergulasch mit Paprikaschoten und Salzkartoffeln (4,5 BE) . . . 3,95

Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Schwenkkartoffeln
und Kopfsalat 3,50

Hammelkeulenbraten mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln . 5,40

2 Stück Hammelkoteletts mit Kräuterbutter und Pommes frites . . . 5,85

Gehacktes Kalbssteak in Champignonrahm mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree 6,30

Kaflerkotelett mit Grillwürstchen, Perlzwiebeln,
Tomatencatchup, Pommes frites und Salatteller 6,70

Rumpsteak mit drei Wachtelspiegeleiern, See. Bearnaise,
Pommes frites und Salatteller 9,50

Hirschkotelett mit zart gebratener Wachtel, Grillspeck, Pommes frites
und Gurkensalat 10,10

Diese kalten Speisen können Sie bereits ab 10.00 Uhr bestellen.

Ab 15.00 Uhr erhalten Sie das volle Sortiment.

Geflügelsalat mit Champignons und Toast 3,55

Gefüllter Schweinerückenbraten mit Gewürzgurke, Butter und Brot . 4,05

Schinkensalat mit Wachteleiern auf Toast 4,55

Kräftige Bauernschnitte mit Nußschinken, Spiegelei und Salaten . . 4,80

Nußschinken mit Pfeffergurke, Rohkostsalaten, Butter, Nafabrot . 4,80

Georgischer Hammelschinken mit Kräuterbutter, Salatteller
und Nafabrot 5,05

Bananeneistorte 2,45

Gedünstete Apfelstücke mit Rosinen, Vanillesauce und Schlagsahne . 2,55



Kalbskotelett mit Pökelszunge,
Zuckerschoten
und Pommes frites 6,70

**Feinschmecker aufgepaßt -
nicht alltägliche Küchenspezialitäten
im »Kongreß«**

2 Kalbsmedaillons mit
Bananen-Schinkenragout,
Tomatencatchup und
Kartoffelbällchen 8,00



Mit Eis gefüllter Palatschinken,
dazu Obstsalat 3,65

Hausgemachter Katenschinken
mit Meerrettich-Johannisbeer-
sahne, Kräuterbutter, Sauerkraut-
salat und Landbrot 6,75



Ungarisches Fischgulasch mit
Champignons und saurer Sahne
im Reisrand angerichtet 5,40



Ein Salut dem Salat - der Gesundheit zuliebe

Bohnen-Zwiebelsalat	0,75
Sauerkraut-Paprikasalat	0,85
Gurkensalat mit saurer Sahne	0,95
Bunter Salatteller mit vielen Vitaminen	1,00
Weißkohl-Möhrensalat mit Meerrettichcreme	1,20

Vorspeisen mit dem gewissen Etwas

Kräuterheringsröllchen auf Apfelring in Dillcremesauce	1,95
Saftschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich auf Gemüsesalat	2,30
Rindermark mit Champignons auf Toast überbacken	2,55
Ragout fin mit Champignons und Reibkäse überbacken, Toast	4,25

Ein Sonderlob der Suppe

Legierte Kalbfleischsuppe mit Gemüse	1,40
Kraftbrühe mit Eierstich und Fadennudeln	1,50
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone	1,85
Echte Schildkrötensuppe mit Käsegebäck	3,25

Ei, das kommt immer gelegen

2 Spiegel- oder Rühreier mit Saftschinken und Zwiebelkartoffeln	3,45
Ungarisches Bauernomelett mit Kammspeck und Paprika	4,55
Omelette mit pikantem Zungenragout und Fleuron	4,95

Zart sei der Fisch – schmackhaft und gut

Fischfilet, gebacken, mit Specksalat und Meerrettichcreme	3,85
Mariniertes Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Gewürzgurke, Apfelingeln und Petersilienkartoffeln	3,85
Fischfilet, in Eihülle gebraten, mit Zitrone und Pommes frites, Salatteller	4,75

Geflügelte Küchenweisheit

Glacierter Goldbroiler mit Grillspeck, Pommes frites und gemischtem Salat . .	6,45
Entenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	6,70
Ungarisches Paprikahähnchen mit saurer Sahne, Kartoffelpüree und Paprikasalat	8,95
Hühnerfrikassee mit Zungenwürfeln im Reisrand angerichtet, Fleuron, Rohkostsalate	9,50

Etwas für Fleisch- und Saucenschmecker

1/2 glacierte Mastkalbshaxe mit Rosenkohl und Schwenkkartoffeln (Preis nach Größe)	
100 g Kalbshaxe	1,49
Beilage	2,70
Gefüllte Rindsroulade in Senfrahm mit Butterbohnen und Kartoffelpüree . . .	6,25
Glacierter Kalbsnierenbraten in Champignonrahm mit Zuckerschoten und Schwenkkartoffeln .	7,20

Küchenspezialitäten unserer Heimat

Pökelelsbein mit Sahnemeerrettich, Sauerkraut und Kartoffelklößen	5,85
Gespickter Gemüsesauerbraten mit Kartoffelklößen	6,45
Sächsisches Pfefferfleisch mit Gewürzgurken und Kartoffelpüree	6,60
Garniertes Sauerkraut mit Kartoffelpüree (Schweinskotelett, Grillwürstchen, Kammspeck, Fleuron)	7,30

Woanders ißt man anders

Ungarisches Hirtenfleisch mit Butterspirelli .	4,85
Böhmischer Dunstschinken mit Letscho und Risotto	5,05
Moskauer Tefteli (Fleischbällchen in Tomatenrahm, Senfgurke, Kartoffelpüree, Krautsalat)	5,45
Fileistreifen „Kiewer Art“ mit Champignons, Pfeffergurken, Rahmsauce, Kartoffelpüree und gemischtem Salat	8,80

Gemüse zum Schlank- und Gesundessen

Blumenkohlrischen in holländischer Sauce mit Schinkenreis	3,35
Zarte Frischkostsalate in Zitronenmarinade mit Röstkartoffeln und Spiegelei	3,70
Junges Gemüse in Kräuterbutter mit Wachtelei und Schwenkkartoffeln	4,40

Beilagen – nicht nur Nebensache

Kartoffelpüree	0,50
Pommes frites	0,80
Risotto	0,90
Möhrengemüse, naturell	0,95
Apfelrotkohl	0,95
Speckbohnen	1,05
Mischgemüse	1,30
Zuckerschoten, naturell	1,30
Kartoffelbällchen	1,70

Ein Toast den kalten Platten und pikanten Speisen

Teufelsrollmops in pikanten Saucen und Brötchen	1,65
Original Ungarischer Rindfleischsalat mit Brötchen	2,80
Eiersalat mit Schinkenstreifen und Toast	3,25
Kräftige Bauernschnitte mit Nußschinken, Spiegelei und Salaten	3,85
Delikateßsalat mit Toast (Kalbsbraten, Champignons, Currymayonnaise)	4,20
Original Tatarbeefsteak mit pikanten Beilagen, Butter und Brot	4,75
Hausmacher-Blut- und Leberwurst mit Saft- schinkentütchen angerichtet, Sahnemeerrettich, Gewürzgurke, Butter und Bauernbrot	5,10
Gekochter Saftschinken mit Meerrettichcreme, Senfgurke, Paprikabutter, Landbrot	5,30
Skandinavischer Smörebroad-Teller (Schweinebraten, Specksalat, Sildsardinen, Köttipular, Ketchup)	5,85
Kleine Sakuski-Platte (Gemüsesalat, Schweinebraten, Gabelbissen, Käse, Pfeffergurken, Kräuterbutter, Schwarzbrot)	6,00
Roastbeef rosa mit See. remoulade und Röstkartoffeln	6,40

**Käse -
ein kulinarisches Thema in Variationen**

Marinierter Camembert mit Zwiebelringen, Pfeffergurken, Kräuterbutter, Schwarzbrot	3,00
2/2 überbackene Käsebrötchen mit Schinken, Senf und Ketchup	3,20
Kleine gemischte Käseplatte mit Butter und verschiedenem Brot	3,30

**Dessert -
das Tüpfelchen auf dem „I“**

Schokoladenspeise mit Sahne und süßen Mandeln	2,25
Nougatcreme mit Eierlikör	2,70

Fruchtiges mit Phantasie

Gemischte Früchte	1,30
Ananaskompott mit kandierten Kirschen und Sahne	2,70
Erdbeerkompott mit Schlagsahne	2,80
Bananensalat mit Eierlikör und geraspelter Schokolade	3,55
Obstsalat in Bienenhonig mit Nüssen und Schlagsahne	4,25

Eiskalte Eisspezialitäten

Gemischtes Eis mit Kleingebäck	1,45
Eisschokolade	2,50
Eiskaffee mit Sahne	2,50
Gemischtes Eis mit Früchten in Bienenhonig	3,05
Eisbecher „Cherry“ (Vanille- und Fruchteis, Kirschen, Kirschlikör, Sahne)	3,45
Bananenparfait mit Sahne garniert	3,75
Schokoladeneisbecher (Schokoladeneis, Schlagsahne, Couvertüre, Hippengebäck)	3,80
Halbgefrorenes mit Früchten und Sahne	3,85
Der große „Kongreß“-Eisbecher (Frucht-, Vanille-, Schokoladen-, Nußeis, Aprikosen in Curacao, geriebene Schokolade, Eisgebäck)	4,35

**Es muß nicht immer Sonntag sein
für leckeres Gebäck**

1 Portion Schlagsahne	1,65
---------------------------------	------

Bitte wählen Sie aus unserem Sortiment vom
Kuchenbuffett

Getränkekarte

Weißweine

DDR Karaffe 0,25 l Fl. M

Meißner Domherr 0,7 l 5,73 16,03
grünlich-gelb, fruchtig, würzig
voller Körper mit lieblicher Muskatnote

Saale-Unstrut

DDR
Freyburger Schloßkeller 0,7 l 4,38 12,25
Interhotel-Hausmarke
leicht mundiger Wein

Spanien

Antonio 0,7 l 15,00

Bulgarien

Rosenthaler Riesling Supérieur . 0,7 l 9,05
leichter, lieblicher Wein

Bulgarien

Hemus 0,7 l 10,65
harmonischer Wein mit Restsüße

Ungarn

Grüner Veltliner 0,7 l 12,30
gute Blume, weinige Art

Ungarn

Balatonboglari Muskateller . . . 0,7 l 4,39 12,30
lieblicher Muskatwein
mit angenehmer Restsüße

Ungarn

Debröer Lindenblättriger 0,7 l 13,10
blumig, gehaltvoller Wein
mit harmonischer Säure

Ungarn

Grauer Mönch 0,7 l 4,95 13,85
reifer, schwerer, würziger Wein

Ungarn

Tokayer Furmint 0,7 l 6,32 17,70
gehaltvoller, vollsüßer, schwerer Wein

Rotweine

Argentinien

Mendoza 0,7 l 4,57 12,80
gehaltvoll, dunkelroter Rotwein
mit Restsüße

Bulgarien

Rosenthaler Kadarka 0,7 l 10,85
vollmundig, fruchtig,
mit angenehmer Restsüße

Bulgarien

Klostergeflüster 0,7 l 12,05
kräftiger Rotwein mit Restsüße

Ungarn

Erlauer Stierblut 0,7 l 3,66 10,25
feuriger und abgerundeter Rotwein

Rumänien

Pinot Noir 0,7 l 3,88 10,85
schwerer, wuchtiger,
gehaltvoller Rotwein

Wermutweine

DDR

Miramaro, weiß 0,7 l 10,50
Leipziger Messe 1973
Goldmedaille 1,0 l 15,00

DDR

Miramaro, rot — bitter 0,7 l 10,50
Leipziger Messe 1974
Goldmedaille 1,0 l 15,00

DDR

Villano, weiß 1,0 l 23,10

Aperitifs

Villano, weiß

mit Zitrone Glas 0,1 l 2,50

Dessertweine

Rumänien

Cotnar 0,6 l 13,10
fruchtig, mit feiner Säure

Rumänien

Murfatlar 0,6 l 5,77 13,85
leichter Wein mit süßiger Note

Ungarn

Tokayer Aszu (3buttig) 0,5 l 21,55
rotgelb, guter Körper

Schaumweine

Rotkäppchen Sondercuvée 0,75 l 23,30
halbtrocken

Hausmarke für die Gäste des Interhotels „Kongreß“
aus der Sektkellerei
Freiburg an der Unstrut . . . Glas 0,1 l 3,11

DDR

Rotkäppchen 0,75 l 23,30
trocken oder süß

DDR

Rotkäppchen Mocca-Sekt . . . Flasche 0,2 l 7,15

DDR

Rotkäppchen „Domkeller“ 0,75 l 35,65
halbtrocken

DDR

Rotkäppchen 0,375 l 13,00
trocken oder süß

Sowjetunion

Sowjetischer Sekt 0,8 l 25,75
halbtrocken

Interhotel-Hausmarke
„Schloßberg Brillant“
demi sec
Original-Flaschengärsekt des
VEB Weinbau Radebeul . 0,75 l 23,30

Für Diabetiker empfehlen wir

DDR

Vino-Vit Flasche 0,7 l 11,35
Diabetiker-Weißwein

Schloß Neuburg Flasche 0,375 l 12,20
Diabetiker-Sekt

Diät-Pils 0,33 l 0,94
Diabetiker-Vollbier

nach Angebot

Johannisbeersüßmost, rot 0,25 l 1,05

Johannisbeersüßmost, schwarz . . . 0,25 l 1,16

Kirschmost 0,25 l 1,10

Spirituosen

Weinbrand

Weinbrand Edel 38 % 4 cl 2,58
„Präsent“
Meerane

Jubiläums-Weinbrand 38 % 4 cl 3,52
Wülthen

Grande Reserve 38 % 4 cl 4,08
Wülthen

Bardinet 40 % 4 cl 4,18
französischer Weinbrand

Sowjetischer Brandy 41 % 4 cl 3,74
4-Stern
Sowjetunion

Arad 38 % 4 cl 2,32
Rumänien

Edelbrände

Himbeergeist
Pfirsichgeist
Aprikosengeist } nach Angebot 45 % 4 cl 2,20

Wir empfehlen Ihnen besonders die Erzeugnisse
unserer bezirksgeleiteten Industrie

VEB Weinbrennerei Meerane

„Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit“

Branntweine

Boonckamp 48 % 4 cl 1,70
Melde, Colbus

Serschin Dry Gin 45 % 4 cl 1,92
Schlikin, Berlin

Echter Nordhäuser Doppelkorn . . 38 % 4 cl 1,98
Nordhausen

Steinhäger 38 % 4 cl 1,66
Lautergold

Whisky

Teachers Scotch Whisky	43 %	4 cl	6,16
Schottland			
Smoky Springs	43 %	4 cl	2,58
DDR			
100 Pipers Scotch	43 %	4 cl	6,16

Wodka

Wodka	40 %	4 cl	1,66
Wodka „Wyborowa“	45 %	4 cl	2,46
Polen			
Wodka „Zubrowka“	40 %	4 cl	2,56
Polen			
Sowjetischer Wodka	40 %	4 cl	2,46
Sowjetunion			

Rum

„Havanna-Club“	40 %	4 cl	3,02
Kuba			
„Arkona“, Rum-Verschnitt	38 %	4 cl	1,58
Wilthen			

Liköre

Ananas- oder Bananenlikör	35 %	4 cl	2,42
Kuba			
je nach Angebot			
Apricot Brandy	35 %	4 cl	1,58
Schlikin, Berlin			
Kirsch mit Whisky	32 %	4 cl	1,70
Melde			
Maxi-Mocca-Likör	25 %	4 cl	2,46
Meerane			
Eierlikör	20 %	4 cl	2,02
Meerane			
Cordial Medoc	35 %	4 cl	2,14
Wilthen			
Karlsbader Becherbitter	38 %	4 cl	2,68
CSSR			
Klosterwaldtau	35 %	4 cl	1,58
Meerane			

Auf Wunsch können Sie die Spirituosen auch in 2 cl erhalten.

Unser Servierpersonal wird Sie gern bei der Auswahl der Getränke fachlich beraten.

Bier

Wernesgrüner Pilsner	Glas 0,25 l	0,75
Wernesgrüner Pilsner	Glas 0,5 l	1,49

Alkoholfreie Getränke

Brambacher ohne Geschmack	Flasche 0,33 l	0,44
Bitter Tonic-Water chininfrei	Flasche 0,25 l	0,88
Fruchtsaftgetränk „Mandora“	Glas 0,3 l	0,75
Club-Cola	Glas 0,3 l	0,83
Birne-Orange	Glas 0,2 l	1,10
Apfelsaft	Glas 0,2 l	0,88
Sauerkirschsüßmost	Glas 0,2 l	0,94
Johannisbeersüßmost rot	je nach Angebot Glas 0,2 l	0,88
Johannisbeersüßmost schwarz	Glas 0,2 l	0,98
Orangensaft	Glas 0,2 l	1,60
Grapefruitjuice	Glas 0,2 l	1,60
Tomatensaft	Glas 0,2 l	0,88

Warme Getränke

Kännchen Kaffee, komplett	2,20
Kännchen Kaffee, koffeinfrei, komplett	2,20
Kännchen Mokka, komplett	2,09
Kännchen Mokka double, komplett	3,16
Kännchen Malzkaffee, komplett	0,99
Kännchen Kakao	1,98
Kännchen schwarzer Tee mit Zucker und Zitrone	1,10
Kännchen schwarzer Tee mit Zucker und Sahne	1,03
Kännchen Haustee mit Zucker	0,77
Glas Grog von Cuba-Rum	3,30
Glas Grog von Weinbrand-Edel	2,86

